

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC OVEN & GRILL SGBR 1500 B3

GB IE NI CY

ELECTRIC OVEN & GRILL

Operating instructions

DE AT CH

GRILL- UND BACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

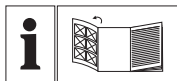
GR CY

ΦΟΥΡΝΑΚΙ ΜΕ ΓΚΡΙΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 274498

GB IE CY



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

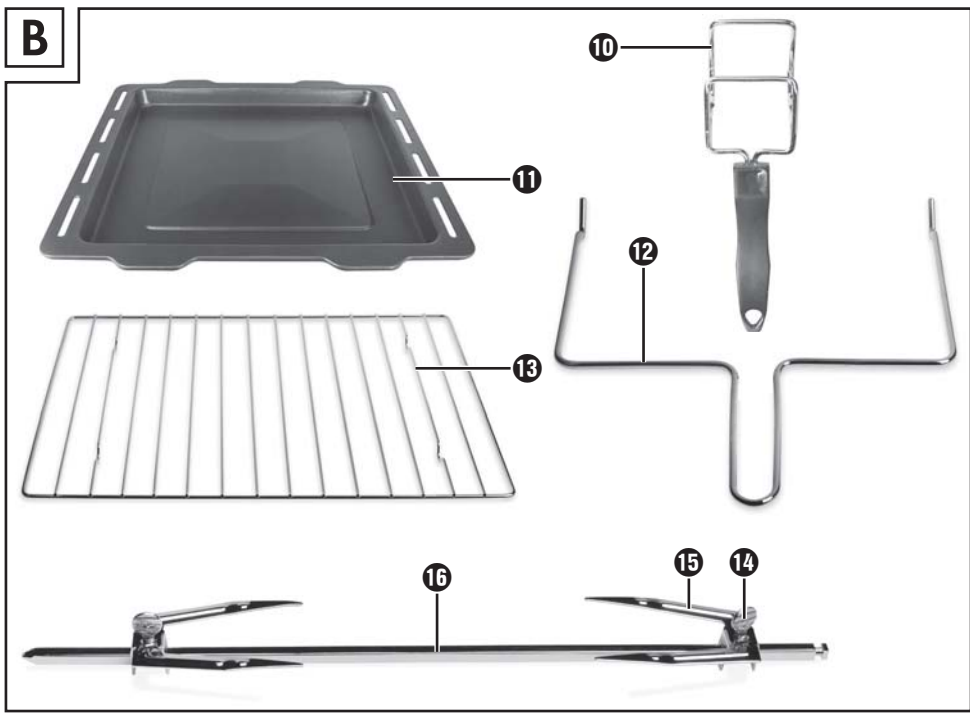
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41



Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Setting up	6
Using the appliance	6
Glass door	6
Inserting the crumb tray	6
Using the rotisserie	7
Using the baking tray/rack	8
Before first use	8
Operating the appliance	9
Function switch	9
Temperature control	9
Timer	9
Grilling and baking	9
Grilling with the rotisserie	10
Cleaning and care	12
Storage	12
Troubleshooting	13
Disposal	14
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15
Recipes	16

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Proper use

The automatic oven and grill is intended for the heating, cooking and grilling of food.

This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial applications.

All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury.

Package contents

- ◆ Electric Oven & Grill
- ◆ 1 baking tray
- ◆ 1 rack
- ◆ 2 tongs
- ◆ Rotisserie with 2 clamps
- ◆ 1 crumb tray
- ◆ Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

- ❶ Drive
- ❷ Temperature control
- ❸ Function switch
- ❹ Timer
- ❺ Control lamp
- ❻ Glass door
- ❼ Crumb tray
- ❽ Lower heating element
- ❾ Spit fitting

Figure B:

- ❿ Tongs (baking tray or rack)
- ⓫ Baking tray
- ⓬ Tongs (for spit)
- ⓭ rack
- ⓮ Restrainer
- ⓯ Skewer clamps
- ⓰ Rotisserie

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz


Max. power consumption: 1500 W



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not open the housing of the appliance or attempt to repair it. Doing so can lead to risks and also invalidates the warranty. Defective appliances should be repaired by the retailer or authorized personnel only.
 - ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
 - ▶ Do not allow any liquids to penetrate the housing. Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors. Additionally, do not place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This increases the risk of fire and of receiving an electric shock! If liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
 - ▶ Never touch the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
-  **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids!
Risk of electrocution if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Never touch the glass door or the housing during use, these can get very hot. Use oven gloves or something similar to open the glass door to avoid being burnt!
- ▶ Never touch the heating elements or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach into the cooking chamber when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.
- ▶ Allow the appliance to cool down after use before transporting it.
- ▶ Always use oven gloves or a pot holder if you need to take hold of the appliance.



Caution! Hot surface!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Only operate the appliance with the original accessories supplied.
- ▶ Do not kink or crush the mains cable.
- ▶ To disconnect, always remove the plug itself from the mains power socket, do not pull on the power cable.
- ▶ When the appliance is in use, ensure that there are no easily inflammable materials in the immediate vicinity (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
- ▶ Never dry textiles or other objects on or above the appliance. This increases the risk of fire!

Setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance beneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Always ensure a minimum distance between the appliance and hanging cupboards, ceilings, side walls or similar of at least 10 cm above the appliance and 5 cm at the sides. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Otherwise there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, which could cause a fire or damage.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the bottom can discolour and be damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.
- Place the appliance on a solid, level and heat-resistant surface (e.g. stainless steel worktops or natural stone worktops such as granite). Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.
- Push the appliance up against the wall, with its rear side facing the wall. The spacers on the back must touch the wall. Ensure that the wall is made of heat-resistant material, e.g. tiles, natural stone or granite.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and care".

Using the appliance

Glass door

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not lean on the glass door **6**. Do not place any objects on the glass door **6**. This can cause damage to the hinges.
- If you are cooking especially fatty foodstuffs, this can result in increased smoke production. In this case, do not close the glass door **6** completely; instead, leave it slightly open: The glass door **6** has a latching position so that it remains open a little: if you carefully push the glass door **6** closed, it clicks into this position shortly before closing completely.
- When drying fruit (to make dried fruit), the glass door **6** should remain in the latching position to ensure that moisture can escape and that the fruit dries better.

Inserting the crumb tray

- Push the crumb tray **7** under the lower heating element **8** so that it rests flat on the bottom of the appliance. You can use the bent up side as a handle.

Using the rotisserie

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs **12** to insert the hot rotisserie **16** into the appliance or to remove it.
- You can use the two skewer clamps **15** to fix the food onto the rotisserie **16**. Loosen the restrainer **14** on the skewer clamps **15**, push them so that the food is fixed firmly in between the clamps and then screw the restrainer **14** tight again.
- First push the end of the rotisserie **16** without the notch into the drive **1** (Figure 1):

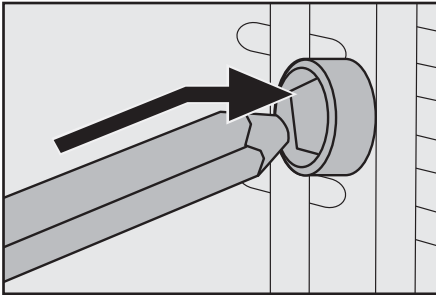


Fig. 1: Push the rotisserie **16** into the drive **1**.

- Then insert the other end of the rotisserie **16** with the deep groove in the spit fitting **9** (Figure 2):

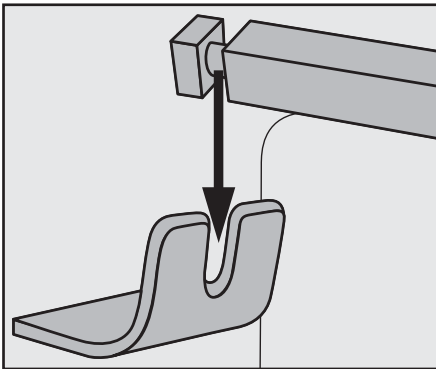


Fig. 2: Insert the rotisserie **16** in the spit fitting **9**.

NOTE

- ▶ Always slide the baking tray **11** into the lower rail when you use the rotisserie **16**. This will collect any drips.
- To remove the hot rotisserie **16**, grip with the hooks at the end of the tongs **12** into the recesses on the rotisserie **16** (Figure 3):

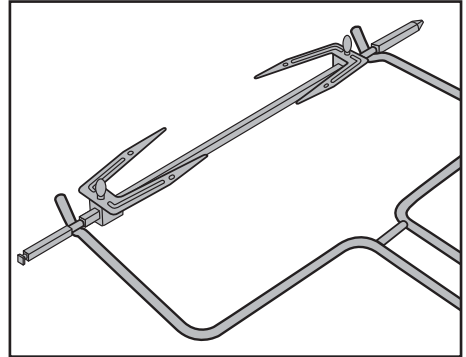


Fig. 3: Hooking the tongs **12** onto the rotisserie **16**

- First lift the left-hand side of the rotisserie **16** out of the spit fitting **9** and then pull the rotisserie **16** from the drive **1**.

Using the baking tray/rack

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always use the tongs 10 to insert the hot baking tray 11/the hot rack 13 into the appliance or to remove it.
- Push the baking tray 11/the rack 13 into one of the 3 rails in the cooking chamber of the appliance.

⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Never place the baking tray 11/the rack 13 directly onto the heating elements 8.
- To remove the hot baking tray 11 or the rack 13, hook the tongs 10 onto them as follows:

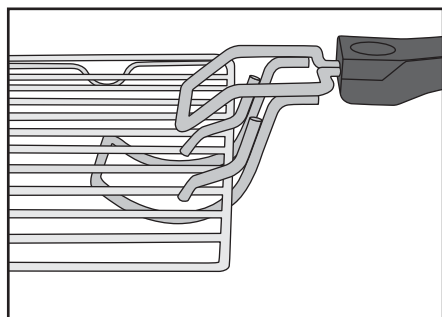


Fig. 4: Hooking the tongs 10 onto the rack 13

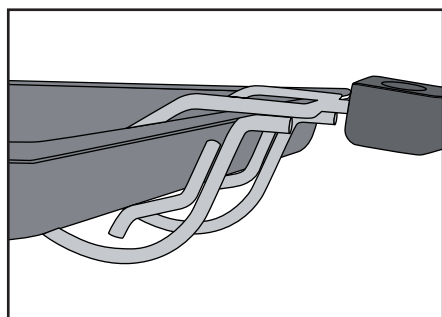



Fig. 5: Hooking the tongs 10 onto the baking tray 11

Before first use

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Turn the temperature control 2 clockwise to the maximum temperature (to the stop).
- 3) Turn the function switch 3 to "upper and lower heat" .
- 4) Open the glass door 6 leave this open for this operation.
- 5) Remove any installed accessories from the cooking chamber.
- 6) Turn the timer 4 to 20 minutes.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.

The appliance switches off automatically after 20 minutes.

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control 2 counter-clockwise to the stop and set the timer 4 to "OFF".






- 7) Allow the appliance to cool down, then clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and care".

The appliance is now ready for use.

Operating the appliance






Function switch

You can switch on the appliance with the function switch **3**, and also set 5 different functions:

Symbol	Meaning
	"Lower heat" e.g. for baking
	"Upper heat" e.g. to gratinate
	"Upper & lower heat" e.g. for baking a pizza
	"Upper heat/hot air/ roisserie" e.g. to roast poultry
	"Upper & lower heat/hot air" e.g. to reheat rolls
OFF	"OFF" the appliance is switched off.


Temperature control

Use the temperature control **2** to set the desired temperature.

- If you set the temperature for the functions "Upper heat" , "Lower heat"  or "Upper & lower heat"  use the scale marked with "11".
- If you set the temperature for the functions "Upper heat/hot air/roisserie"  or "Upper & lower heat/hot air"  use the scale marked with „12“.

Timer

Use the timer **4** to set the cooking time.

- Set the timer **4** to the desired cooking time. After expiry of the set time a signal tone sounds and the appliance stops heating. If the function "Upper heat/hot air/roisserie"  is selected, the roisserie **16** will also stop turning.

Grilling and baking

- 1) Put the crumb tray **7** into the appliance.
- 2) Remove the rack **13** and baking tray **11** from the appliance. If required, cover these with baking paper or lightly grease the baking tray **11** with suitable baking fat.

NOTE

- ▶ Depending on the meal, the oven must be preheated. Refer to the guidelines in the respective recipe. Preheating is useful for:
 - very short baking times,
 - crisp crusts,
 - sensitive meals that require a constant temperature, such as soufflés.
 - ▶ If no preheating is required, skip step 3).
- 3) Allow the appliance to heat up for approx. 10 minutes (depending on the temperature setting) to the required temperature:

- Select the required temperature using the temperature control **2**. Ensure that you use the correct scale (see chapter "Temperature control").
- Select the required function with the function switch **3**.

NOTE

- ▶ As a general rule, if you are baking or grilling with hot air you can dispense with a preheating of the grilling/cooking space.
 - Use the timer **4** to set the preheat time (approx. 10 minutes).
 - Close the glass door **6**.
- 4) Once the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the rack **15** or the baking tray **11** and slide it in on one of the rails. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

NOTE

- ▶ If you wish to prepare food on the rack **15** that drips excessively, then slide the baking tray **11** onto the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.
- 5) Close the glass door **6** before starting the grilling or baking process.
- 6) Use the timer **4** to set the required grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 120 minutes.

NOTE

- ▶ If the cooking time for the food is less than 20 minutes, first set the timer **4** to 40 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **5** switches off.

NOTE


- If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".
- 7) After cooking, remove the rack **15** or the baking tray **11** using the tongs **10**.
 - 8) Set the function switch **3** to "OFF".

Grilling with the rotisserie

- 1) Put the crumb tray **7** into the appliance.
- 2) If inserted, remove the rotisserie **16** from the appliance.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Fix the food to be grilled with the skewer clamps **15**. Ensure that the food in the cooking chamber can turn freely without touching the sides. The rotisserie **16** may change its direction of rotation if the food strikes against a resistance. The two depressions on the rotisserie **16** must remain freely accessible, otherwise you will not be able to grasp the rotisserie **16** with the tongs **12**.
- 5) Fit the rotisserie **16** in the cooking chamber (see chapter "Using the rotisserie")
- 6) Close the glass door **6**.

NOTE

If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 7) Adjust the temperature control **2** to the desired temperature.
- 8) Set the function switch **3** to "Upper heat/hot air/roisserie" . Set the timer **4** to the desired grill time.
The appliance starts the grilling process and the rotisserie **15** starts turning.

The control lamp **5** indicates that the appliance is now switched on. The switch of the timer **4** now rotates itself anti-clockwise to "OFF".

The appliance switches off automatically after the set period, there is a beep and the control lamp **5** switches off.

NOTE



If you want to interrupt the heating process prematurely, turn the temperature control **2** counter-clockwise to the stop and set the timer **4** to "OFF".

- 9) After the grilling process is completed remove the rotisserie **15** with the help of the tongs **12**.
- 10) Set the function switch **3** to "OFF".

EXAMPLE: GRILLED CHICKEN

Ingredients

- ◆ Grilling chicken (approx. 1.3 kg, guts removed)
- ◆ Spices (salt, paprika)
- ◆ Cooking oil

- 1) Season the chicken on the inside and outside with salt and paprika powder. Brush it from the outside with heat resistant cooking oil.
- 2) Push the chicken onto the spit and fix it in place with the skewer clamps **15**. Ensure that the notches on the rotisserie **15** remain free so that you can remove the rotisserie **15** with the help of the tongs **12**. Depending on the shape of the chicken, it may be necessary to fasten the wings and legs with a fireproof string to stop them impacting the sides when turning.
- 3) Push the baking tray **11** onto the lower rail.
- 4) Preheat the appliance for about 10 minutes using the function "Upper & lower heat/hot air"  to 210°C.
- 5) Put the chicken on the rotisserie into the appliance using the tongs **12**.
- 6) Set the function switch to "Upper heat/hot air/roisserie"  and close the door.
- 7) Set the timer **4** approx. 80 minutes. The cooking time can vary depending on the size and nature of the chicken.
- 8) Brush the chicken every now and again with some cooking oil. This will make it crispy.
- 9) Once the set time is up, carefully remove the rotisserie with the chicken using the tongs **12**. Loosen the skewer clamps **15** and pull the chicken off the rotisserie **15**.

Cleaning and care

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket!
Risk of electric shock!

⊘ NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

- It is best to clean the appliance and accessories as soon as they have cooled down. This makes food residues easier to remove.

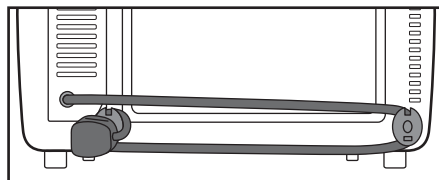
⚠ ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!
- ▶ Do not clean the cooking chamber with an oven spray as this may make residues on the heating elements impossible to remove.

- Wipe the appliance with a damp cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the cooking chamber and the glass door **6** with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with a cloth dampened with clean water. Dry everything properly.
- Clean the tongs **10/12**, the rotisserie **16**, the skewer clamps **15**, the restrainer **14**, the baking tray **11**, the rack **13** and the crumb tray **7** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

Storage

- You can wind the mains cable around the spacers on the rear side of the appliance and attach the plug to one of the spacers:



- Store the cleaned appliance and its accessories in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The control lamp 5 comes on and but the appliance does not heat up.	The function switch 3 is set to OFF.	Turn the function switch 3 to the desired function.
The cooking time of the food seems very long	The glass door 6 has been opened often to check the cooking progress.	Do not open the glass door 6 any more often than is absolutely necessary.
	The wrong temperature level has been set.	Check the temperature settings.
Smoke and smells develop during use.	There is detergent or food residue on the heating elements.	Remove the food from the appliance and continue cooking process with the glass door 6 open until the smoke stops.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service.

Disposal



Under no circumstance should the appliance be disposed of as standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY

Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 274498

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

In this section, we provide you with various sample recipes for preparing dishes. These examples are recommendations. Cooking times may vary.

These recipes are provided without guarantee. All information on ingredients and preparation is indicative only. Modify the suggested recipes to taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

NOTE

Take note of the preparation guidelines provided on the food packaging.

Muffins

Ingredients for four people:

- ◆ 1 cup of flour
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 tablespoon of melted butter
- ◆ 1 cup of milk
- ◆ 3 tablespoons of sugar
- ◆ 1 pinch salt
- ◆ for variations: also nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

- 1) Gradually mix the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar together in a bowl, one by one.
- 2) Melt the butter in a saucepan and mix it into the dough.
- 3) Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or mashed bananas.
- 4) Place the prepared dough into standard muffin moulds and place them on the baking tray **11**.
- 5) Bake the muffins at 220°C on the bottom rail using top & bottom heat for about 15 minutes.

Hawaiian toast

Ingredients for 4 pieces of toast:

- ◆ 4 slices of toasting bread
- ◆ 1–2 tablespoons of remoulade
- ◆ 120 g cooked ham
- ◆ 1/2 tin of pineapples
- ◆ 4 slices of cheese for gratinating
- ◆ Curry

Preparation:

- ◆ Toast the bread slices.
- ◆ Spread the remoulade thinly over the pieces of toast and lay the slices of cooked ham on top.
- ◆ Lay one slice of pineapple on each piece of toast. Season with curry.
- ◆ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ◆ Lay the Hawaiian toasts on the rack **13** and bake at 200°C for about 8 minutes on the upper rail using top heat.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

- ◆ Place the rack **13** on the upper rail in the cooking chamber.
- ◆ Place the deep-frozen pizza (without packaging) onto the rack **13**.
- ◆ Bake the pizza, using upper and lower heat, for about 20 minutes.
- ◆ Please follow the instructions on the packaging regarding temperature.

Spritzgebäck cookies

Ingredients:

- ◆ 125 g butter
- ◆ 125 g sugar
- ◆ 1 packet of vanilla sugar
- ◆ 1 pinch salt
- ◆ 1 egg
- ◆ 1 egg white
- ◆ 250 g flour (type 405)
- ◆ 1 teaspoon of baking powder
- ◆ Zest of half a lemon

Preparation:

- 1) Beat the butter until foamy.
- 2) Add the sugar, vanilla sugar, lemon zest and eggs.
- 3) Mix the flour, baking powder and salt and stir into the mixture using a mixing spoon.
- 4) Allow the dough to stand for about 10 minutes.
- 5) Shape the dough as desired, e.g. with the assistance of a mincer, cookie cutters or a piping bag.
- 6) Line the baking tray **11** with baking paper and place the cookies on this.
- 7) Bake the cookies on the top rail of a preheated oven at 180°C, using top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **11**.

Bread rolls

Ingredients:

- ◆ 300 g flour (or wholemeal flour)
- ◆ 2 heaped teaspoons of baking powder
- ◆ 200 g linseeds
- ◆ 1 egg
- ◆ 500 g quark or curd cheese
- ◆ 1 teaspoon of salt
- ◆ Subject to taste: caraway seeds, onions, bacon ...

Preparation:

- 1) Knead all ingredients together well and then shape into small rolls.
- 2) Line the baking tray **11** with baking paper and place the rolls on this.
- 3) Bake on the top rail at about 200°C for around 30 minutes.

NOTE

This quantity of dough is sufficient for several baking trays **11**.

Meringues

Ingredients:

- ◆ 1 egg white
- ◆ Salt
- ◆ 45 g sugar

Preparation:

- 1) Place the chilled egg white into a fat-free mixing bowl. Ensure that no egg yolk is mixed in with it or the meringue will not solidify.
- 2) Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
- 3) Add a pinch of salt to taste.
- 4) Gradually add in half of the sugar when the meringue starts to solidify.
- 5) Then beat it at the highest speed until stiff.
- 6) Add the remaining sugar. This allows the meringue to attain the required solidity.
- 7) Fill a piping bag fitted with a large star nozzle with the meringue mixture and squeeze out rosettes, slithers or other shapes onto a baking tray **11** lined with baking paper. Leave a little space between each shape.
- 8) Preheat the oven with grill to approx. 100° C with hot air.
- 9) Bake the meringues with hot air at approx. 100° C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- ◆ 2 slices of toasting bread
- ◆ 1 tbsp. butter

Preparation:

- 1) Cut the bread into small cubes.
- 2) Melt the butter at low heat in a saucepan and mix in the cubed bread.
- 3) Line a baking tray **11** with baking paper and distribute the bread cubes evenly on it.
- 4) Bake the bread cubes at 170° C (top heat) on the upper rail until golden brown (approx. 15-20 minutes).

NOTE

You can also use herb or garlic butter instead of regular butter. Baking time is then reduced by about 5 minutes.

Minced meat baguettes

Ingredients:

- ◆ 2 baguette rolls
- ◆ 250 g minced meat (half and half)
- ◆ 2 tomatoes
- ◆ 1 onion (diced)
- ◆ 2 tbsp. tomato purée
- ◆ 40 g grated Parmesan cheese
- ◆ 4 slices of cheese
- ◆ Salt and pepper

Preparation:

- 1) Slice the baguettes and hollow them out.
- 2) Mix together the minced meat, tomato paste, onion, Parmesan, some salt and a little pepper.
- 3) Shape the minced meat into four equal-sized, flat burgers and place them on the baguette halves.
- 4) Cut the tomatoes into slices and arrange them on the baguettes.
- 5) Arrange the cheese slices on the baguettes.
- 6) Place the baguettes on a baking tray **11** and then bake them on the bottom rail at about 230 °C in a preheated oven using top and bottom heat for about 20 minutes.

NOTE

You can also season the minced meat mixture with basil, chilli or other spices.

Cauliflower (gratinated)

Ingredients:

- ◆ 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- ◆ 3 lemon slices
- ◆ 1 tbsp. butter
- ◆ 1 heaped tsp. flour
- ◆ 1 tbsp. lemon juice
- ◆ 1 tbsp. slivered almonds
- ◆ 2 tbsp. gratin cheese (grated)
- ◆ Salt, pepper, nutmeg

Preparation:

- 1) Divide the cauliflower into florets and wash them.
- 2) Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling, salted water for 8–10 minutes until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
- 3) Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, while stirring continuously, for about 1 minute.
- 4) Continue stirring and pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. If the roux gets too solid, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
- 5) Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
- 6) Sprinkle in the cheese and almond slivers over it.
- 7) Place the baking dish on the baking tray **11**.
- 8) Bake the prepared dish at 200 °C in a preheated oven, using top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Salmon-filled flaky pastries (burek)

Ingredients:

- ◆ 1 pack of flaky pastry slices (approx. 8 pieces)
- ◆ 1 pack of smoked salmon, sliced (about 200 g)
- ◆ 1 lemon
- ◆ 1 onion
- ◆ 1 pack of cream cheese (200 g)
- ◆ Fresh dill
- ◆ Salt and pepper
- ◆ 1 egg yolk

Preparation:

- 1) Separate the puff pastry sheets and, if necessary, allow them to thaw.
- 2) Mix the cream cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
- 3) Finely dice the onion.
- 4) Add half of the salmon and the onion to the cream cheese mixture and mix it all coarsely with a blender.
- 5) Cut the remaining salmon into thin strips.
- 6) Add the salmon and the dill to the mixture and blend all ingredients together.
- 7) Place individual tablespoonfuls of the mixture on a flaky pastry sheet and fold them over.
- 8) Coat the resulting pouch with egg yolk.
- 9) Place the burek pieces on a baking sheet **11**. Leave sufficient space between the individual pouches because the flaky pastry will expand.
- 10) Bake the pastries on the lower rail at around 230°C using top and bottom heat for about 25–30 minutes. The flaky pastry should turn light brown in colour.

NOTE

The stated quantity of pastry is sufficient for several baking trays **11**.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή22
Προβλεπόμενη χρήση22
Παραδοτέος εξοπλισμός22
Περιγραφή συσκευής22
Τεχνικά χαρακτηριστικά22
Υποδείξεις ασφαλείας23
Τοποθέτηση26
Χρήση της συσκευής26
Γυάλινη πόρτα	26
Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων	26
Χρήση περιστρεφόμενης σούβλας	27
Χρήση ταψιού/σχάρας	28
Πριν την πρώτη χρήση28
Χρήση της συσκευής29
Διακόπτης λειτουργίας	29
Ρυθμιστής θερμοκρασίας	29
Χρονοδιακόπτης	29
Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο29
Ψήσιμο με την περιστρεφόμενη σούβλα30
Καθαρισμός και φροντίδα32
Αποθήκευση32
Διόρθωση σφαλμάτων33
Απόρριψη34
Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH34
Σέρβις	35
Εισαγωγέας	35
Συνταγές35

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ εξυπηρετεί αποκλειστικά για το ζέσταμα, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητών.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Κάθε άλλη χρήση ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή ακόμη και σε σωματικές βλάβες.

Παραδοτέος εξοπλισμός

- ◆ Φουρνάκι με γκριλ
- ◆ 1 ταψί
- ◆ 1 σχάρα
- ◆ 2 λαβίδες
- ◆ Περιστρεφόμενη σούβλα με 2 τσιμπίδες
- ◆ 1 δίσκος συλλογής ψίχουλων
- ◆ Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε, εάν απαιτείται, στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Σύστημα μετάδοσης κίνησης
- 2 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 3 Διακόπτης λειτουργίας
- 4 Χρονοδιακόπτης
- 5 Λυχνία ελέγχου
- 6 Γυάλινη πόρτα
- 7 Τοποθετημένος δίσκος συλλογής ψίχουλων
- 8 Κάτω θερμομαντικές ράβδοι
- 9 Υποδοχή περιστρεφόμενης σούβλας

Εικόνα Β:

- 10 Λαβίδα (για ταψί και σχάρα)
- 11 Ταψί
- 12 Λαβίδα (για περιστρεφόμενη σούβλα)
- 13 Σχάρα
- 14 Αναστολέας
- 15 Τσιμπίδες περιστρεφόμενης σούβλας
- 16 Περιστρεφόμενη σούβλα

Τεχνικά χαρακτηριστικά


Όνομαστική τάση: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Μέγ. κατανάλωση ισχύος: 1500 W



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας**⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε ή να επισκευάζετε το περίβλημα της συσκευής. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση. Η ελαττωματική συσκευή πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον προμηθευτή ή εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό.
 - ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
 - ▶ Μην αφήνετε υγρά να διεισδύουν μέσα στο περίβλημα της συσκευής. Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Επίσης, δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε επάνω στη συσκευή αντικείμενα γεμάτα με υγρά, όπως π.χ. βάζα. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας! Στην περίπτωση που ωστόσο εισχωρήσουν υγρά μέσα στο περίβλημα, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και παραδώστε τη συσκευή προς επισκευή.
 - ▶ Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπόλοιπα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να το πατή-σει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι αυτά μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης πόρτας χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!
- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμαντικές ράβδους ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει η συσκευή. Κατά τη λειτουργία ποτέ μην πιάνετε μέσα στο χώρο ψησίματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Αλλιώς μπορεί να καείτε.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά μετά τη χρήση, πριν τη μεταφέρετε.
- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια ή πανιά όταν πιάνετε την καυτή συσκευή!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνετε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Μην διπλώνετε ή μαγκώνετε το καλώδιο.
- ▶ Πιάνετε πάντα το βύσμα κατά την αποσύνδεση από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ από το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά πολύ κοντά στον αυτόματο φούρνο με γκριλ (π.χ. πετσέτα, πανιά κουζίνας, κλπ.).
- ▶ Ποτέ μη στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω ή μέσα στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Τοποθέτηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
- ▶ Η απόσταση της συσκευής από κρεμαστά ντουλάπια, ταβάνια, πλαϊνούς τοίχους και παρόμοια πρέπει να ανέρχεται προς τα επάνω τουλάχιστον 10 εκ. και στο πλάι 5 εκ. Συνεπώς η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Αλλιώς δεν είναι δυνατός ο επαρκής αερισμός της συσκευής και η συσκευή θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά ή ζημιά.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και η συσκευή μπορεί να πάθει βλάβη. Η περιοχή κάτω από τον πάτο της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστεί και να υποστεί ζημιά. Επίσης, σε περίπτωση μαλακιάς βάσης, μπορεί αυτή η βάση να πιέζεται συνεχώς.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά σε νερό, π.χ. σε νεροχύτες, σκάφες ή σε υγρούς χώρους κελαριών. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση (π.χ. πλάκες εργασίας από ανοξείδωτο χάλυβα ή πλάκες εργασίας από φυσική πέτρα, όπως γρανίτη). Φροντίστε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.
- Σπρώξτε τη συσκευή με την πίσω πλευρά μέχρι τον τοίχο. Οι αποστάτες στην πίσω πλευρά πρέπει να αγγίζουν τον τοίχο. Φροντίστε ώστε ο τοίχος να αποτελείται από θερμανθεκτικό υλικό, π.χ. επένδυση από πλακάκια, φυσική πέτρα ή γρανίτη.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Χρήση της συσκευής

Γυάλινη πόρτα

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη στηρίζετε στη γυάλινη πόρτα **6**. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη γυάλινη πόρτα **6**. Αυτό προκαλεί ζημιά στους μεντεσέδες.
- Όταν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ίσως δημιουργηθεί πολύς καπνός. Σε αυτή την περίπτωση μην κλείνετε τη γυάλινη πόρτα **6** εντελώς, αλλά αφήνετέ την λίγο ανοιχτή: Η γυάλινη πόρτα **6** διαθέτει μία θέση μανδάλωσης, ώστε να μένει ελαφρώς ανοιχτή: Όταν κλείνετε προσεκτικά τη γυάλινη πόρτα **6**, αυτή ασφαλίζει σε αυτή τη θέση λίγο πριν το κλείσιμο.
- Και κατά την ξήρανση φρούτων για την δημιουργία αποξηραμένων φρούτων, πρέπει η γυάλινη πόρτα (**6**) να παραμένει στην θέση μανδάλωσης, ώστε να μπορεί να εκφύγει η υγρασία και τα φρούτα να ξηραίνονται καλύτερα.

Τοποθέτηση δίσκου συλλογής ψίχουλων

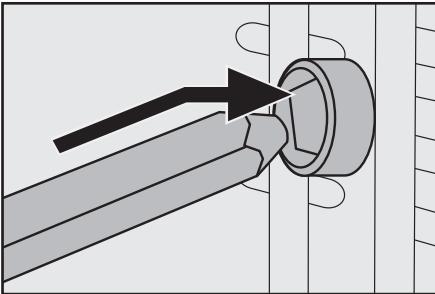
- Ωθήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** κάτω από τις χαμηλές θερμαντικές ράβδους **8**, ώστε να βρίσκεται χαμηλά στον πάτο της συσκευής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως λαβή την πλευρά που έχει περιστραφεί προς τα επάνω.

Χρήση περιστρεφόμενης σούβλας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

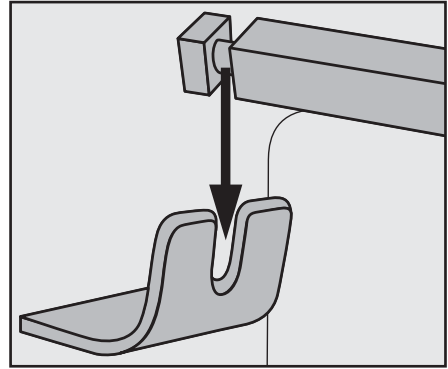
► Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **12** για να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε την καυτή περιστρεφόμενη σούβλα **16** στη / από τη συσκευή.

- Με τις δύο τσιμπίδες της περιστρεφόμενης σούβλας **16** μπορείτε να στερεώσετε το προϊόν ψησίματος στην περιστρεφόμενη σούβλα **16**. Λύστε τους αναστολείς **14** των τσιμπίδων της περιστρεφόμενης σούβλας **16**, μετατοπίστε τους κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το προϊόν ψησίματος να στερεώνεται σταθερά ανάμεσα τους και βιδώστε ξανά καλά τους αναστολείς **14**.
- Σπρώξτε αρχικά το άκρο της περιστρεφόμενης σούβλας **16** χωρίς εγκόπη στο σύστημα μετάδοσης κίνησης **1** (Εικ. 1):



Εικ. 1: Ώθηση περιστρεφόμενης σούβλας **16** στο σύστημα μετάδοσης κίνησης **1**.

- Στη συνέχεια, τοποθετήστε το άλλο άκρο της περιστρεφόμενης σούβλας **16** με τη βαθιά εγκόπη στην υποδοχή της περιστρεφόμενης σούβλας **9** (Εικ. 2):

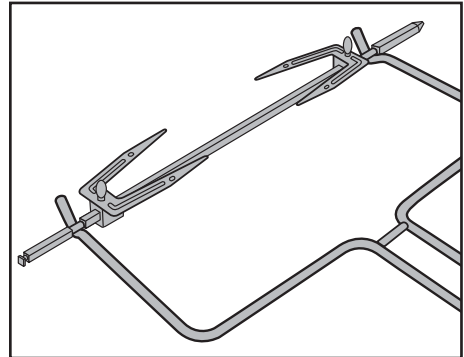


Εικ. 2: Τοποθέτηση περιστρεφόμενης σούβλας **16** στην υποδοχή περιστρεφόμενης σούβλας **9**

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Σπρώχνετε πάντα το ταψί **11** στη χαμηλότερη ράγα, όταν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα **16**. Έτσι, τα υγρά που πέφτουν συλλέγονται στο δοχείο.

- Για να απομακρύνετε την καυτή περιστρεφόμενη σούβλα **16**, πιάστε με το άγκιστρο στο άκρο της λαβίδας **12** τις εσοχές της περιστρεφόμενης σούβλας **16** (Εικ. 3):



Εικ. 3: Πιάσιμο της λαβίδας **12** στην περιστρεφόμενη σούβλα **16**

- Σηκώστε πρώτα την αριστερή πλευρά της περιστρεφόμενης σούβλας **16** από την υποδοχή της περιστρεφόμενης σούβλας **9** και στη συνέχεια τραβήξτε την περιστρεφόμενη σούβλα **16** από το σύστημα μετάδοσης κίνησης **1**.

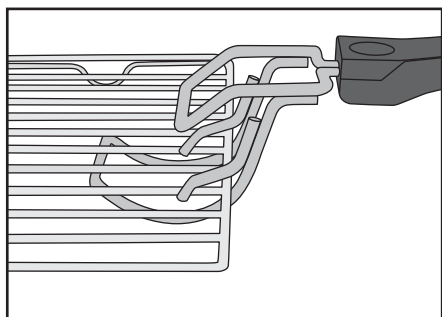
Χρήση ταψιού/σχάρας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

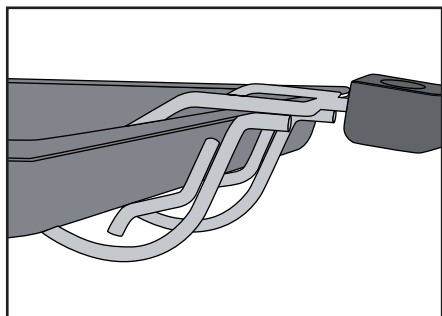
- ▶ Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβίδα **10** για να τοποθετήσετε ή να απομακρύνετε το καυτό ταψί **11**/την καυτή σχάρα **13** στη / από τη συσκευή.
- Σπρώξτε το ταψί **11**/τη σχάρα **13** σε μία από τις 3 ράγες στο χώρο ψησίματος της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε το ταψί **11**/τη σχάρα **13** απευθείας επάνω στις θερμαντικές ράβδους **8**.
- Για να μπορέσετε να αφαιρέσετε το καυτό ταψί **11** ή τη σχάρα **13**, πιάστε τη λαβίδα **10** ως εξής:




Εικ. 4: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στη σχάρα **13**



Εικ. 5: Πιάσιμο της λαβίδας **10** στο ταψί **11**.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα.
- 2) Γυρίστε τέρμα δεξιά το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- 3) Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας **3** στη θέση «Επάνω και κάτω αντίσταση» .
- 4) Ανοίξτε τη γυάλινη πόρτα **6** και αφήστε την ανοιχτή για αυτή τη διαδικασία.
- 5) Απομακρύνετε τυχόν τοποθετημένα εξαρτήματα από το χώρο ψησίματος.
- 6) Γυρίστε το χρονοδιακόπτη **4** στα 20 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 λεπτά.

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** τέρμα αριστερά και θέστε το χρονοδιακόπτη **4** στη θέση «OFF - 0».






- 7) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε τη, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Χρήση της συσκευής








Διακόπτης λειτουργίας

Με το διακόπτη λειτουργίας **3** μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αλλά και να ρυθμίσετε 5 διαφορετικές λειτουργίες:

Σύμβολο	Σημασία
	«Κάτω αντίσταση» π.χ. για ψήσιμο γλυκών
	«Επάνω αντίσταση» π.χ. για ψήσιμο στο φούρνο
	"Επάνω και κάτω αντίσταση" π.χ. για ψήσιμο πίτσας
	»Επάνω θέρμανση/Κυκλοφορία αέρα/Περιστρεφόμενη σούβλα» π.χ. για ψήσιμο πουλερικών στο γκριλ
	"Επάνω και κάτω αντίσταση/Αέρας" π.χ. για ζέσταμα ψωμιών
OFF	"OFF" η συσκευή είναι απενεργοποιημένη


Ρυθμιστής θερμοκρασίας

Με το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

- Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τις λειτουργίες «Επάνω αντίσταση» , «Κάτω αντίσταση»  ή «Επάνω και κάτω αντίσταση» , να προσανατολιζέστε στην κλίμακα που επισημαίνεται με „”.
- Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τις λειτουργίες «Επάνω θέρμανση/Κυκλοφορία αέρα/Περιστρεφόμενη σούβλα»  ή «Επάνω και κάτω αντίσταση/Αέρας» , να προσανατολιζέστε στην κλίμακα που επισημαίνεται με „».

Χρονοδιακόπτης

Με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη **4** μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος:

- Θέστε το χρονοδιακόπτη **4** στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Με το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου ακούγεται ένας ήχος και η συσκευή σταματά τη θέρμανση. Εάν έχει επιλεγεί η λειτουργία «Επάνω αντίσταση/Αέρας/Περιστρεφόμενη σούβλα» , σταματάει και η περιστροφή της περιστρεφόμενης σούβλας **1B**.

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο

- 1) Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** στη συσκευή.
- 2) Απομακρύνετε τη σχάρα **1B** και το ταψί **11** από τη συσκευή. Τοποθετήστε σε αυτά εάν απαιτείται χαρτί ψησίματος ή περάστε το ταψί **11** με κατάλληλο για ψήσιμο λίπος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Αναλόγως του πιάτου, ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Τηρείτε τις οδηγίες της εκάστοτε συνταγής. Η προθέρμανση ενδείκνυται σε κάθε περίπτωση για:
 - πολύ σύντομους χρόνους ψησίματος,
 - τραγανιστές κόρες,
 - ευαίσθητα πιάτα που απαιτούν σταθερή θερμοκρασία, όπως π.χ. σουφλέ.
 - ▶ Εάν δεν απαιτείται προθέρμανση, υπερπηδήστε το βήμα 3).
- 3) Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για περ. 10 λεπτά (ανάλογα με τη ρύθμιση θερμοκρασίας) στην επιθυμητή θερμοκρασία:
 - Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2**. Φροντίστε να χρησιμοποιείτε τη σωστή κλίμακα (βλ. Κεφάλαιο «Ρυθμιστής θερμοκρασίας»).
 - Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας **3** την επιθυμητή λειτουργία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στην περίπτωση που επιλέξετε τη λειτουργία με κυκλοφορία αέρα, μπορείτε κατά κανόνα να αποφύγετε την προθέρμανση του χώρου ψησίματος.
 - Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη **4** το χρόνο προθέρμανσης (περ. 10 λεπτά).
 - Κλείστε τη γυάλινη πόρτα **6**.
- 4) Μόλις περάσει ο χρόνος, τοποθετήστε το προϊόν ψησίματος επάνω στη σχάρα **13** ή στο ταψί **11** και ωθήστε το σε μια από τις ράγες. Φροντίστε για επαρκή απόσταση του προϊόντος ψησίματος από τα πλευρικά τοιχώματα και τις θερμαντικές ράβδους της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Όταν ετοιμάζετε προϊόν ψησίματος που στάζει πολύ επάνω στη σχάρα **13**, σπρώξτε το ταψί **11** στη χαμηλότερη ράγα. Έτσι π.χ. λίπος που στάζει προς τα κάτω συλλέγεται στο δοχείο και η συσκευή αργότερα καθαρίζεται πιο εύκολα.
- 5) Κλείστε τη γυάλινη πόρτα **6**, πριν εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.
- 6) Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη **4** τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος ανέρχεται σε 120 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν ο χρόνος ψησίματος του προϊόντος ψησίματος είναι μικρότερος από 20 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη **4** πρώτα στα 40 λεπτά και στη συνέχεια πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Η λυχνία ελέγχου **5** δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη **4** κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση «OFF».

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά το ρυθμισμένο χρόνο, ακούγεται ένας ήχος και η λυχνία ελέγχου **5** σβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ


- Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** τέρμα αριστερά και θέστε το χρονοδιακόπτη **4** στη θέση "OFF - 0".
- 7) Μετά τη θερμαντική διαδικασία βγάλτε τη σχάρα **13** ή το ταψί **11** με τη βοήθεια της λαβίδας **10**.
 - 8) Θέστε το διακόπτη λειτουργίας **3** στη θέση «OFF».

Ψήσιμο με την περιστρεφόμενη σούβλα

- 1) Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** στη συσκευή.
- 2) Σε περίπτωση που έχει τοποθετηθεί, βγάλτε την περιστρεφόμενη σούβλα **16** από τη συσκευή.
- 3) Σπρώξτε το ταψί **11** στη χαμηλότερη ράγα.
- 4) Στερεώστε το προϊόν ψησίματος με τις τσιμπίδες της περιστρεφόμενης σούβλας **15**. Φροντίστε ώστε το προϊόν ψησίματος να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα μέσα στο χώρο ψησίματος, χωρίς να προσκρούει σε αυτόν. Υπάρχει πιθανότητα η περιστρεφόμενη σούβλα **16** να αλλάξει τη φορά περιστροφής, εάν το προϊόν ψησίματος προσκρούσει σε αντίσταση. Οι δύο εσοχές που βρίσκονται στην περιστρεφόμενη σούβλα **16** πρέπει να είναι ελεύθερα προσβάσιμες, ειδικά η περιστρεφόμενη σούβλα **16** δεν μπορεί να πιαστεί με τη λαβίδα **12**.
- 5) Στερεώστε την περιστρεφόμενη σούβλα **16** στο χώρο ψησίματος (βλ. Κεφάλαιο «Χρήση περιστρεφόμενης σούβλας»).
- 6) Κλείστε τη γυάλινη πόρτα **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** τέρμα αριστερά και θέστε το χρονοδιακόπτη **4** στη θέση "OFF - 0".

- 7) Ρυθμίστε στο ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** την επιθυμητή θερμοκρασία.
- 8) ΘΕπάνω θέρμανση/Κυκλοφορία αέρα/Περιστρεφόμενη σούβλα» . Ρυθμίστε στο χρονοδιακόπτη **4** τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Η συσκευή αρχίζει τη διαδικασία ψησίματος και η περιστρεφόμενη σούβλα **16** περιστρέφεται.

Η λυχνία ελέγχου **5** δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη **4** κινείται τώρα προς τα αριστερά, στη θέση «OFF - 0».

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά το ρυθμισμένο χρόνο, ένας ήχος ακούγεται και η λυχνία ελέγχου **5** σβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Εάν επιθυμείτε να διακόψετε πρόωρα τη θερμαντική διαδικασία, γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** τέρμα αριστερά και θέστε το χρονοδιακόπτη **4** στη θέση "OFF".

- 9) Μετά τη διαδικασία ψησίματος, βγάλτε την περιστρεφόμενη σούβλα **16** με τη βοήθεια της λαβίδας **12**.
- 10) Θέστε το διακόπτη λειτουργίας **3** στη θέση «OFF».

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Συστατικά

- ◆ Κοτόπουλο (περ. 1,3 κιλά, καθαρισμένο από εντόσθια)
- ◆ Μπαχαρικά (αλάτι, πιπεριά)
- ◆ Μαγειρικό λάδι

- 1) Πασπαλίζετε το κοτόπουλο μέσα και έξω με αλάτι και τη σκόνη πιπεριάς. Απλώνετε εξωτερικά θερμανθηκτικό μαγειρικό λάδι.
- 2) Σπρώχνετε το κοτόπουλο στη σούβλα και το στερεώνετε με τις τσιμπίδες περιστρεφόμενης σούβλας **15**. Φροντίστε ώστε οι εσοχές που βρίσκονται στην περιστρεφόμενη σούβλα **16** να μένουν ελεύθερες, ώστε να μπορείτε να πιάσετε την περιστρεφόμενη σούβλα **16** με τη βοήθεια της λαβίδας **12**. Αναλόγως του σχήματος του κοτόπουλου, μπορεί να χρειάζεται να στερεώσετε τις φτερούγες και τα μπούτια με ένα πυρίμαχο σχοινί, ώστε να μην χτυπούν κατά την περιστροφή.
- 3) Ωθήστε το ταψί **11** στη χαμηλότερη ράγα.
- 4) Προθερμάνετε τη συσκευή για περ. 10 λεπτά με τη λειτουργία "Επάνω και κάτω αντίσταση/Αέρας"  περ. στους 210°C.
- 5) Τοποθετήστε το κοτόπουλο στην περιστρεφόμενη σούβλα με τη βοήθεια της λαβίδας **12** στη συσκευή.
- 6) Θέστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση «Επάνω θέρμανση/Κυκλοφορία αέρα/Περιστρεφόμενη σούβλα»  και κλείστε την πόρτα.
- 7) Θέστε το χρονοδιακόπτη **4** περ. στα 80 λεπτά. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει αναλόγως του μεγέθους και της υφής του κοτόπουλου.
- 8) Πασπαλίζετε ανά διαστήματα το κοτόπουλο με λίγο μαγειρικό λάδι. Έτσι, θα γίνει τραγανό.
- 9) Μόλις περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, βγάλτε προσεκτικά τη σούβλα με το κοτόπουλο με τη βοήθεια της λαβίδας **12**. Λύστε τις τσιμπίδες της περιστρεφόμενης σούβλας **15** και βγάλτε το κοτόπουλο από την περιστρεφόμενη σούβλα **16**.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

⚡ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρυώνει, προτού την καθαρίσετε. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά προτίμηση καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα αμέσως μόλις κρυώσουν. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.

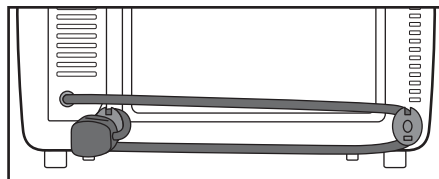
ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!
- ▶ Μην καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων!
- ▶ Μην καθαρίζετε το χώρο ψησίματος με σπρέι για φούρνους, διότι τα υπολείμματα στις θερμομαντικές ράβδους δεν θα αφαιρούνται πλέον.

- Σκουπίζετε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε το χώρο ψησίματος και τη γυάλινη πόρτα **6** με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέτετε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλένετε με πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε τις λαβίδες **10/12**, την περιστρεφόμενη σούβλα **16**, τιςτσιμπίδες περιστρεφόμενης σούβλας **15**, τους αναστολείς **14**, το ταψί **11**, τη σχάρα **13** και το δίσκο συλλογής ψίχουλων **7** σε ζεστό νερό. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

Αποθήκευση

- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο δικτύου γύρω από τον αποστάτη στην πίσω πλευρά της συσκευής και να στερεώσετε το βύσμα σε έναν από τους αποστάτες:



- Φυλάξτε την καθαρή συσκευή και τα εξαρτήματά της σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Διόρθωση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η πρίζα είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λυχνία ελέγχου 5 ανάβει, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνει.	Ο διακόπτης λειτουργίας 3 είναι στη θέση OFF.	Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας 3 στην επιθυμητή λειτουργία.
Ο χρόνος ψησίματος των φαγητών φαίνεται πολύ μεγάλος.	Η γυάλινη πόρτα 6 άνοιξε πολλές φορές, για να ελεγχθεί η πρόοδος του ψησίματος.	Μην ανοίγετε τη γυάλινη πόρτα 6 συχνότερα από ότι χρειάζεται.
	Έχει ρυθμιστεί λάθος θερμοκρασία.	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
Κατά τη χρήση εμφανίζεται καπνός και θόρυβος.	Στις θερμαντικές ράβδους υπάρχουν υπολείμματα από τον καθαρισμό, καθώς και υπολείμματα φαγητών.	Απομακρύνετε τα φαγητά από τη συσκευή και συνεχίστε τη διαδικασία ψησίματος με ανοιχτή τη γυάλινη πόρτα 6 , έως ότου εξαφανιστεί ο καπνός.

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξίοτιμη πελάτισσα, αξίοτιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν.

Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompennass@lidl.com.cy

IAN 274498

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com

Συνταγές

Σε αυτό το κεφάλαιο σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την προετοιμασία φαγητών. Αυτά τα παραδείγματα είναι προτάσεις. Η διάρκεια προετοιμασίας μπορεί να ποικίλει.

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας της συσκευασίας των τροφίμων.

Μάφιν

Υλικά για τέσσερα άτομα:

- ◆ 1 φλιτζάνι αλεύρι
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 1 ΚΣ λιωμένο βούτυρο
- ◆ 1 φλιτζάνι γάλα
- ◆ 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- ◆ 1 πρέζα αλάτι
- ◆ Για διαφορετικές εναλλακτικές, επιπλέον καρύδια, ψιλοκομμένες μπανάνες ή νιφάδες σοκολάτας

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε αργά και διαδοχικά σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και το ανακατεύετε με τη ζύμη.
- 3) Εάν επιθυμείτε, αναμιγνύετε με καρύδια, νιφάδες σοκολάτας ή ψιλοκομμένες μπανάνες.
- 4) Βάζετε την έτοιμη ζύμη σε συνήθεις φόρμες για μάφιν και τις τοποθετείτε επάνω στο ταψί **10**.
- 5) Ψήνετε τα μάφιν στους 220° C στην επάνω και κάτω αντίσταση για περίπου 15 λεπτά στην κάτω ράγα.

Τοστ Χαβάη

Υλικά για 4 τοστ:

- ◆ 4 φέτες ψωμί του τοστ
- ◆ 1-2 ΚΣ γαλλική πικάντικη σάλτσα
- ◆ 120 γρ. βρασμένο ζαμπόν
- ◆ 1/2 κονσέρβα ανανά
- ◆ 4 φέτες τυρί για ογκρατέν
- ◆ Κάρυ

Ετοιμασία:

- ◆ Τοσάρετε τις φέτες ψωμί του τοστ.
- ◆ Στη συνέχεια περνάτε με λίγη πικάντικη σάλτσα και επιστρώνετε με το βρασμένο ζαμπόν.
- ◆ Βάζετε από μια φέτα ανανά επάνω στο επιστρωμένο τοστ. Καρυκεύετε με κάρυ.
- ◆ Στη συνέχεια τοποθετείτε από μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.
- ◆ Τοποθετείτε τα τοστ Χαβάη επάνω στη σχάρα 9 και ψήνετε στον αυτόματο φούρνο με γκριλ, στην επάνω ράγα, στους 200 °C, στην επάνω αντίσταση, για περ. 8 λεπτά.

Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας

Ετοιμασία:

- ◆ Ωθείτε τη σχάρα 9 στην επάνω ράγα του αυτόματου φούρνου με γκριλ.
- ◆ Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα χωρίς συσκευασία επάνω στη σχάρα 13.
- ◆ Ψήστε την πίτσα σε επάνω και κάτω θέρμανση για περ. 20 λεπτά.
- ◆ Προσοχή στα στοιχεία συσκευασίας σχετικά με τη θερμοκρασία.

Κουλουράκια

Υλικά:

- ◆ 125 γρ. βούτυρο
- ◆ 125 γρ. ζάχαρη
- ◆ 1 πακετάκι βανίλια
- ◆ 1 πρέζα αλάτι
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 1 ασπράδι
- ◆ 250 γρ. αλεύρι (τύπος 405)
- ◆ 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ Ξύσμα μισού λεμονιού

Ετοιμασία:

- 1) Χτυπάτε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός.
- 2) Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και τα αυγά.
- 3) Αναμιγνύετε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύετε με ένα αντίστοιχο κουτάλι ξεκινώντας από κάτω από τη ζύμη.
- 4) Αφήνετε τη ζύμη να καθίσει για περ. 10 λεπτά.
- 5) Δίνετε στη ζύμη την επιθυμητή μορφή, π.χ. με τη βοήθεια της κρεατομηχανής, του κόφτη ή της σακούλας διακόσμησης.
- 6) Τοποθετείτε τα κουλουράκια επάνω στο ταψί με χαρτί ψησίματος 10.
- 7) Ψήνετε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 10-15 λεπτά, στην επάνω ράγα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 10.

Ψωμάκια

Υλικά:

- ◆ 300 γρ. αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
- ◆ 2 γεμάτες ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- ◆ 200 γρ. λιναρόσπορος
- ◆ 1 αυγό
- ◆ 500 γρ. άσπρο μαλακό τυρί
- ◆ 1 ΚΓ αλάτι
- ◆ Εάν επιθυμείτε, κύμινο, κρεμμύδια, μπέικον ...

Ετοιμασία:

- 1) Ανακατεύετε όλα τα υλικά καλά και σχηματίζετε μικρά ψωμάκια.
- 2) Τοποθετείτε τα ψωμάκια επάνω στο ταψί **10** με χαρτί ψησίματος.
- 3) Ψήνετε περ. στους 200° C επάνω αντίσταση, για περίπου 30 λεπτά, στην επάνω ράγα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά **10**.

Μαρέγκα

Υλικά:

- ◆ 1 ασπράδι
- ◆ Αλάτι
- ◆ 45 γρ. ζάχαρη

Ετοιμασία:

- 1) Βάζετε το κρύο ασπράδι σε ένα μπολ ανάμειξης χωρίς λίπος. Σε αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί καθόλου κρόκος, αλλιώς το χτυπημένο ασπράδι δε θα είναι σφιχτό.
- 2) Χτυπάτε το ασπράδι σε αργή βαθμίδα, ώστε να μη δημιουργούνται πολύ μεγάλες φουσκάλες στο χτυπημένο ασπράδι.
- 3) Βάζετε μια πρέζα αλάτι.
- 4) Προσθέτετε το ήμισυ της ζάχαρης λίγο - λίγο, όταν το χτυπημένο ασπράδι αρχίζει να σφίγγει.
- 5) Τότε χτυπάτε σε πιο υψηλή βαθμίδα έως ότου σφίξει.
- 6) Προσθέτετε την υπόλοιπη ζάχαρη. Έτσι η μάζα μαρέγκας γίνεται όσο σέρερη χρειάζεται.
- 7) Βάζετε τη μαρέγκα σε μια σακούλα διακόσμησης με μεγάλο αστεροειδές στόμιο και κάνετε με λίγη απόσταση ροζέτες, γλωπίδες και άλλα σχήματα στο επιστρωμένο με χαρτί ψησίματος ταψί **10**.
- 8) Προθερμαίνετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ περ. στους 100° C κυκλοφορία αέρα.
- 9) Αφήνετε τη μαρέγκα στην επάνω ράγα περ. στους 100° C κυκλοφορία αέρα να ψηθεί για περ. 2 ώρες.

Κρουτόν βουτύρου

Υλικά:

- ◆ 2 φέτες ψωμί τοστ
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το ψωμί του τοστ σε μικρούς κύβους.
- 2) Λιώνετε το βούτυρο σε ήπια θερμοκρασία σε μια κασαρόλα και ανακατεύετε μαζί το ψωμί του τοστ.
- 3) Τοποθετείτε ένα ταψί **10** με χαρτί ψησίματος και ρίχνετε εκεί τους κύβους ψωμιού τοστ ομοιόμορφα.
- 4) Ψήνετε τους κύβους ψωμιού τοστ περ. στους 170°C, στην επάνω αντίσταση, στην επάνω ράγα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινοι (περ. 15 - 20 λεπτά).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκορδοβούτυρο ή βούτυρο με βότανα αντί του σκέτου βουτύρου. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται τότε περ. κατά 5 λεπτά.

Μπαγκέτες με κιμά

Υλικά:

- ◆ 2 ψωμάκια μπαγκέτες
- ◆ 250 γρ. κιμάς (μισός μοσχάρι και μισός χοιρινός)
- ◆ 2 τομάτες
- ◆ 1 κρεμμύδι (κομμένο)
- ◆ 2 ΚΣ τομάτα πελτέ
- ◆ 40 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- ◆ 4 φέτες τυρί
- ◆ Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε τις μπαγκέτες και βγάζετε την ψίχα.
- 2) Ανακατεύετε τον κιμά, τον πελτέ τομάτας, τα κρεμμύδια, την παρμεζάνα, λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 3) Σχηματίζετε από τον κιμά 4 μεγάλα, ισομεγέθη μπιφτέκια και τα τοποθετείτε επάνω στα μισά κομμάτια των μπαγκετών.
- 4) Κόβετε την τομάτα σε φέτες και τις μοιράζετε στις μπαγκέτες.
- 5) Μοιράζετε το τυρί στις μπαγκέτες.
- 6) Τοποθετείτε τις μπαγκέτες σε ένα ταψί **10** και τις ψήνετε περ. στους 225°C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μπορείτε να καρυκεύσετε τον κιμά και με βασιλικό, τσίλι ή άλλα καρυκεύματα.

Κουνουπίδι (ογκρατέν)

Υλικά:

- ◆ 1/2 κεφάλι κουνουπίδι (περ. 250 γρ.)
- ◆ 3 φέτες λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ βούτυρο
- ◆ 1 γεμάτη ΚΓ αλεύρι
- ◆ 1 ΚΣ χυμό λεμονιού
- ◆ 1 ΚΣ λεπποκομμένα αμύγδαλα
- ◆ 2 ΚΣ τυρί που λιώνει (τριμμένο)
- ◆ Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία:

- 1) Κόβετε το κουνουπίδι σε κομμάτια και τα πλένετε.
- 2) Βράζετε το κουνουπίδι με τις φέτες λεμονιού σε βραστό αλατισμένο νερό για 8-10 λεπτά, έτσι ώστε το κουνουπίδι να γίνει αλ ντέντε. Κρατάτε περ. 150 ml του βρασμένου νερού.
- 3) Λιώνετε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο και αχνίζετε το αλεύρι, ανακατεύοντάς το συνεχώς περ. για 1 λεπτό.
- 4) Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτετε το βραστό νερό από το κουνουπίδι και αφήνετε να βράσει περ. για 2 λεπτά. Εάν το αχνισμένο αλεύρι γίνει πολύ σφιχτό, προσθέτετε λίγο - λίγο νερό, έως ότου δημιουργηθεί ιξώδης πυκνότητα. Καρυκεύετε με χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- 5) Βάζετε το κουνουπίδι σε ένα πυρέξ (διαμέτρο περ. 14 εκ.) και περιχύνετε από πάνω τη σάλτσα ομοιόμορφα.
- 6) Πασπαλίζετε με το τυρί και τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα.
- 7) Τοποθετείτε το πυρέξ επάνω στο ταψί 10.
- 8) Ψήνετε το ογκρατέν περ. στους 200°C σε προθερμασμένο φούρνο, στην επάνω και κάτω αντίσταση, περ. για 20 λεπτά, στην κάτω ράγα.

Πουγκάκια φύλλου με γέμιση σολομού

- ◆ Υλικά: 1 πακ. φύλλα ζύμης (περ. 8 τεμάχια)
- ◆ 1 πακ. σολομός, καπνιστός σε φέτες (περ. 200 γρ.)
- ◆ 1 λεμόνι
- ◆ 1 κρεμμύδι
- ◆ 1 πακ. νωπό τυρί (200 γρ.)
- ◆ Φρέσκος άνηθος
- ◆ Αλάτι και πιπέρι
- ◆ 1 κρόκος

Ετοιμασία:

- 1) Ξεχωρίζετε τα φύλλα ζύμης μεταξύ τους και τα αφήνετε, εάν χρειάζεται, να ξεπαγώσουν.
- 2) Ανακατεύετε το νωπό τυρί με αλάτι, πιπέρι και με το χυμό του λεμονιού.
- 3) Κόβετε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.
- 4) Βάζετε το ήμισυ του σολομού και τα κρεμμύδια στη μάζα του νωπού τυριού και τα πολτοποιείτε όλα με ένα μίξερ χειρός.
- 5) Κόβετε τον υπόλοιπο σολομό σε λεπτές λωρίδες.
- 6) Προσθέτετε το σολομό και τον άνηθο στη μάζα και τα ανακατεύετε όλα.
- 7) Βάζετε από μια κουταλιά της σούπας από τη μάζα σε κάθε φύλλο και το διπλώνετε.
- 8) Απλώνετε στο πουγκί κρόκο αυγού.
- 9) Τοποθετείτε τα πουγκάκια ζύμης επάνω στο ταψί 10. Αφήνετε επαρκή απόσταση ανάμεσα στα πουγκάκια, διότι το φύλλο ζύμης ανοίγει.
- 10) Αφήνετε τα πουγκάκια να ψηθούν στην κάτω ράγα, περ. στους 220°C, στην επάνω και κάτω αντίσταση, για περ. 25-30 λεπτά. Το φύλλο ζύμης πρέπει να αποκτήσει ελαφρύ καφέ χρώμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η αναφερόμενη ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά 10.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch42
Lieferumfang42
Gerätebeschreibung42
Technische Daten42
Sicherheitshinweise43
Aufstellen46
Benutzung des Gerätes46
Glastür	46
Krümblech einlegen	46
Drehspieß benutzen	47
Backblech/Gitterrost benutzen	48
Vor dem ersten Gebrauch48
Bedienen des Gerätes49
Funktionsschalter	49
Temperaturregler	49
Timer	49
Grillen und Backen49
Grillen mit Drehspieß50
Reinigung und Pflege52
Aufbewahrung52
Fehlerbehebung53
Entsorgung54
Garantie der Kompernaß Handels GmbH54
Service	55
Importeur	55
Rezepte56

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient ausschließlich dem Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Lieferumfang

- ◆ Grill- und Backautomat
- ◆ 1 Backblech
- ◆ 1 Gitterrost
- ◆ 2 Zangen
- ◆ Drehspieß mit 2 Klemmen
- ◆ 1 Krümelblech
- ◆ Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Antrieb
- 2 Temperaturregler
- 3 Funktionsschalter
- 4 Timer
- 5 Kontrollleuchte
- 6 Glastür
- 7 eingesetztes Krümelblech
- 8 untere Heizstäbe
- 9 Drehspießaufnahme

Abbildung B:

- 10 Zange (für Backblech und Gitterrost)
- 11 Backblech
- 12 Zange (für Drehspieß)
- 13 Gitterrost
- 14 Feststeller
- 15 Drehspießklemmen
- 16 Drehspieß

Technische Daten


Nennspannung: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1500 W



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise**⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse des Gerätes nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie ein defektes Gerät nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind von Gerät und Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- ▶ Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor das Gerät abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Garraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie es transportieren.
- ▶ Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät hantieren!



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.).
- ▶ Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.

Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- ▶ Der Abstand des Gerätes zu Hängeschränken, Decken, seitlichen Wänden oder ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Gerätes möglich und es könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.
- Schieben Sie das Gerät mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Benutzung des Gerätes

Glastür

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür **6** ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür **6**. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür **6** nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen:
Die Glastür **6** hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht: Wenn Sie die Glastür **6** vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.
- Auch beim Trocknen von Obst, um Trockenobst herzustellen, sollte die Glastür **6** in der Raststellung stehen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und das Obst besser trocknet.

Krümblech einlegen

- Schieben Sie das Krümblech **7** unter die unteren Heizstäbe **8**, so dass es flach auf dem Geräteboden aufliegt. Die hochgebogene Seite können Sie als Griff benutzen.

Drehspieß benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Benutzen Sie immer die Zange **12**, um den heißen Drehspieß **16** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.

- Mit den beiden Drehspießklemmen **15** können Sie das Grillgut am Drehspieß **16** fixieren. Lösen Sie die Feststeller **14** an den Drehspießklemmen **15**, verschieben Sie diese so, dass das Grillgut dazwischen fest geklemmt wird und schrauben Sie die Feststeller **14** wieder fest.
- Schieben Sie zuerst das Ende des Drehspießes **16** ohne Nut in den Antrieb **1** (Abb. 1):

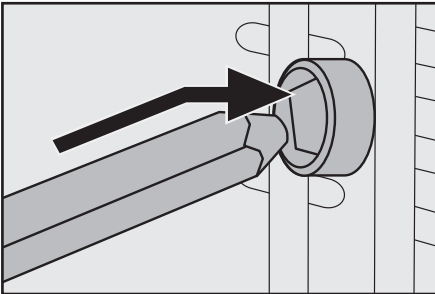


Abb. 1: Drehspieß **16** in den Antrieb **1** schieben.

- Legen Sie dann das andere Ende des Drehspießes **16** mit der tiefen Nut in die Drehspießaufnahme **9** (Abb. 2):

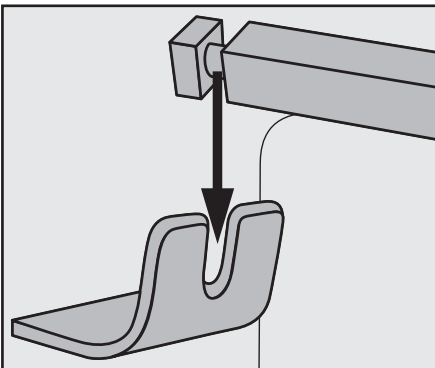


Abb. 2: Drehspieß **16** in die Drehspießaufnahme **9** legen

HINWEIS

► Schieben Sie immer das Backblech **11** in die untere Schiene, wenn Sie den Drehspieß **16** verwenden. So werden herunterfallende Flüssigkeiten aufgefangen.

- Um den heißen Drehspieß **16** zu entnehmen greifen Sie mit den Haken am Ende der Zange **12** in die Vertiefungen am Drehspieß **16** (Abb. 3):

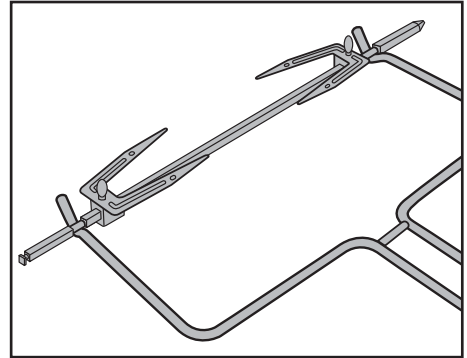


Abb. 3: Einhaken der Zange **12** beim Drehspieß **16**

- Heben Sie zuerst die linke Seite des Drehspießes **16** aus der Drehspießaufnahme **9** und ziehen Sie dann den Drehspieß **16** aus dem Antrieb **1**.

Backblech/Gitterrost benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie immer die Zange **10**, um das heiße Backblech **11**/den heißen Gitterrost **13** in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Schieben Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** in eine der 3 Schienen im Garraum des Gerätes.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Legen Sie das Backblech **11**/den Gitterrost **13** niemals direkt auf die Heizstäbe **8**.
- Um das heiße Backblech **11** oder den Gitterrost **13** entnehmen zu können, haken Sie die Zange **10** folgendermaßen ein:

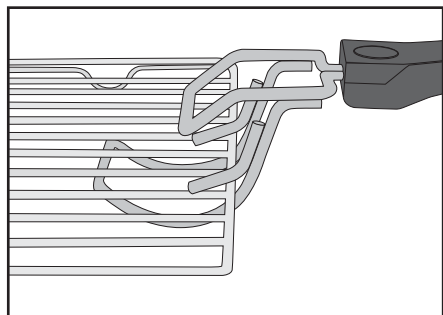


Abb. 4: Einhängen der Zange **10** beim Gitterrost **13**

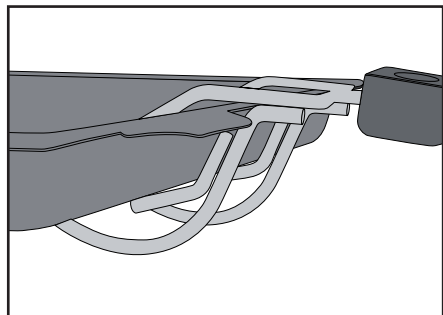



Abb. 5: Einhängen der Zange **10** beim Backblech **11**

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf die höchste Temperatur.
- 3) Drehen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Ober- und Unterhitze“ .
- 4) Öffnen Sie die Glastür **6** und lassen Sie diese für diesen Vorgang geöffnet.
- 5) Entnehmen Sie eventuell eingesetztes Zubehör aus dem Garraum.
- 6) Drehen Sie den Timer **4** auf 20 Minuten.

HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Das Gerät schaltet sich nach 20 Minuten automatisch aus.

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.






- 7) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen des Gerätes








Funktionsschalter

Am Funktionsschalter **3** können Sie das Gerät einschalten, sowie 5 verschiedene Funktionen einstellen:

Symbol	Bedeutung
	„Unterhitze“ z. B. zum Kuchenbacken
	„Oberhitze“ z. B. zum Überbacken
	„Ober- & Unterhitze“ z. B. zum Pizza backen
	„Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ z. B. um Geflügel zu grillen
	„Ober- & Unterhitze/Umluft“ z. B. um Brötchen aufzubacken
OFF	„OFF“ das Gerät ist ausgeschaltet


Temperaturregler

Am Temperaturregler **2** können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze“ , „Unterhitze“  oder „Ober- & Unterhitze“  einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.
- Wenn Sie die Temperatur für die Funktionen „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  oder „Ober- & Unterhitze/Umluft“  einstellen, orientieren Sie sich an der mit „“ gekennzeichneten Skala.

Timer

Mit Hilfe des Timers **4** können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Gerät stoppt das Heizen.
Falls die Funktion „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  gewählt ist, stoppt auch das Drehen des Drehspießes **16**.

Grillen und Backen

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Nehmen Sie den Gitterrost **15** und das Backblech **11** aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech **11** mit zum Backen geeignetem Fett.

HINWEIS

- ▶ Je nach Gericht, muss der Backofen vorgeheizt werden. Halten Sie sich an die Vorgaben im jeweiligen Rezept. Das Vorheizen ist auf jeden Fall sinnvoll bei:
 - sehr kurzen Backzeiten,
 - knusprigen Krusten,
 - empfindlichen Gerichten, die eine konstante Temperatur erfordern, wie zum Beispiel Soufflés.
 - ▶ Wenn kein Vorheizen nötig ist, überspringen Sie Handlungsschritt 3).
- 3) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **2**. Achten Sie darauf, die korrekte Skala zu benutzen (siehe Kapitel „Temperaturregler“.)
 - Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter **3** die gewünschte Funktion.

HINWEIS

- ▶ Falls Sie die Funktion mit Umluft wählen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Garraums verzichten.
 - Stellen Sie mit dem Timer **4** die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
 - Schließen Sie die Glastür **6**.
- 4) Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost **15** bzw. das Backblech **11** und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Geräts.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost **15** zubereiten, dann schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene. So wird z. B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.
- 5) Schließen Sie die Glastür **6**, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.
- 6) Stellen Sie mit dem Timer **4** die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 120 Minuten.

HINWEIS

- ▶ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 20 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer **4** zunächst auf 40 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **5** erlischt.

HINWEIS


- Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.
- 7) Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Gitterrost **15** bzw. das Backblech **11** mit Hilfe der Zange **10**.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

Grillen mit Drehspieß

- 1) Legen Sie das Krümelblech **7** in das Gerät.
- 2) Falls eingesetzt, nehmen Sie den Drehspieß **16** aus dem Gerät.
- 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
- 4) Fixieren Sie das Grillgut mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie darauf, dass das Grillgut sich frei im Garraum drehen kann, ohne im Garraum anzustoßen. Es kann passieren, dass der Drehspieß **16** die Drehrichtung wechselt, wenn das Grillgut gegen einen Widerstand stößt. Die beiden Vertiefungen, die sich am Drehspieß **16** befinden, müssen frei zugänglich bleiben, ansonsten kann man den Drehspieß **16** nicht mit der Zange **12** greifen.
- 5) Befestigen Sie den Drehspieß **16** im Garraum (siehe Kapitel „Drehspieß benutzen“).
- 6) Schließen Sie die Glastür **6**.

HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.

- 7) Stellen Sie am Temperaturregler **2** die gewünschte Temperatur ein.
- 8) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“ . Stellen Sie am Timer **4** die gewünschte Grillzeit ein. Das Gerät startet den Grillvorgang und der Drehspieß **16** dreht sich.

Die Kontrollleuchte **5** zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers **4** bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“ zu.

Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte **5** erlischt.



HINWEIS

Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Timer **4** auf „OFF“.

- 9) Entnehmen Sie nach dem Grillvorgang den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12**.
- 10) Stellen Sie den Funktionsschalter **3** auf „OFF“.

BEISPIEL GRILLHÄHNCHEN


Zutaten

- ◆ Grillhähnchen (ca. 1,3 kg, ausgenommen)
 - ◆ Gewürze (Salz, Paprika)
 - ◆ Speiseöl
- 1) Würzen Sie das Grillhähnchen von innen und außen mit Salz und Paprikapulver. Streichen Sie es von außen mit hitzebeständigem Speiseöl ein.
 - 2) Schieben Sie das Grillhähnchen auf den Drehspieß **16** und fixieren Sie es mit den Drehspießklemmen **15**. Achten Sie dabei darauf, dass die Vertiefungen am Drehspieß **16** frei bleiben, damit Sie den Drehspieß **16** mit Hilfe der Zange **12** greifen können. Je nach Form des Grillhähnchens ist es nötig die Flügel und Schenkel mit einer feuerfesten Bindschnur zu fixieren, damit diese während des Drehens nicht anstoßen.
 - 3) Schieben Sie das Backblech **11** in die unterste Schiene.
 - 4) Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten mit der Funktion „Ober- & Unterhitze/Umluft“  auf 210°C vor.
 - 5) Setzen Sie das Grillhähnchen auf dem Drehspieß mit Hilfe der Zange **12** in das Gerät ein.
 - 6) Stellen Sie den Funktionsschalter auf „Oberhitze/Umluft/Drehspieß“  und schließen Sie die Tür.
 - 7) Stellen Sie den Timer **4** auf ca. 80 Minuten. Die Garzeit kann je nach Größe und Beschaffenheit des Grillhähnchens variieren.
 - 8) Bestreichen Sie das Grillhähnchen zwischendurch immer wieder mit etwas Speiseöl. So wird es knusprig.
 - 9) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Grillspieß mit dem Grillhähnchen vorsichtig mit der Zange **12**. Lösen Sie die Drehspießklemmen **15** und ziehen Sie das Grillhähnchen vom Drehspieß **16**.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

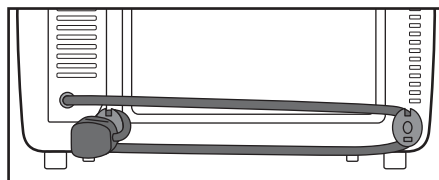
⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
- ▶ Reinigen Sie die Teile des Gerätes nicht in der Spülmaschine!
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backofenspray, da sich Rückstände auf den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.

- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür **6** mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Zangen **10/12**, den Drehspieß **16**, die Drehspießklemmen **15**, die Feststeller **14**, das Backblech **11**, den Gitterrost **13** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

- Sie können das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes wickeln und den Stecker an einem der Abstandhalter fixieren:



- Bewahren Sie das gereinigte Gerät und seine Zubehörteile an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte 5 leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Funktionsschalter 3 steht auf OFF.	Drehen Sie den Funktionsschalter 3 auf die gewünschte Funktion.
Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.	Die Glastür 6 wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren.	Öffnen Sie die Glastür 6 nicht öfter, als unbedingt notwendig.
	Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür 6 fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 274498

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

HINWEIS

Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- ◆ 1 Tasse Mehl
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- ◆ 1 Tasse Milch
- ◆ 3 Esslöffel Zucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

- 1) Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
- 3) Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
- 4) Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ① stellen.
- 5) Die Muffins bei 220° C mit Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

- ◆ 4 Scheiben Toast
- ◆ 1–2 Esslöffel Remoulade
- ◆ 120 g gekochter Schinken
- ◆ 1/2 Dose Ananas
- ◆ 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- ◆ Curry

Zubereitung:

- ◆ Die Toastscheiben vortoasten.
- ◆ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
- ◆ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
- ◆ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
- ◆ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ⑬ legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C, Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

- ◆ Schieben Sie den Gitterrost ⑬ in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
- ◆ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ⑬.
- ◆ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
- ◆ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

Spritzgebäck

Zutaten:

- ◆ 125 g Butter
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ 250 g Mehl (Type 405)
- ◆ 1 Teelöffel Backpulver
- ◆ abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

- 1) Die Butter schaumig schlagen.
- 2) Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- 3) Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- 4) Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 5) Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- 6) Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **11** legen.
- 7) Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **11**.

Brötchen

Zutaten:

- ◆ 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- ◆ gut 2 Teelöffel Backpulver
- ◆ 200 g Leinsamen
- ◆ 1 Ei
- ◆ 500 g Quark
- ◆ 1 Teelöffel Salz
- ◆ je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck
...

Zubereitung:

- 1) Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- 2) Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **11** legen.
- 3) Bei ca. 200° C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

HINWEIS

Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche **11**.

Baiser

Zutaten:

- ◆ 1 Eiweiß
- ◆ Salz
- ◆ 45 g Zucker

Zubereitung:

- 1) Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- 2) Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- 3) Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- 4) Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- 5) Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- 6) Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- 7) Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech **11** spritzen.
- 8) Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- 9) Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- ◆ 2 Scheiben Toastbrot
- ◆ 1 EL Butter

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- 2) Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- 3) Legen Sie ein Backblech **11** mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 4) Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170° C Oberhitze auf der oberen Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

HINWEIS

Sie können auch Kräuter- oder Knoblauchbutter anstatt der normalen Butter verwenden. Die Backzeit verringert sich dann um ca. 5 Minuten.

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

- ◆ 2 Baguette-Brötchen
- ◆ 250 g Hackfleisch (halb und halb)
- ◆ 2 Tomaten
- ◆ 1 Zwiebel (gewürfelt)
- ◆ 2 EL Tomatenmark
- ◆ 40 g geriebenen Parmesan
- ◆ 4 Scheiben Käse
- ◆ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
- 2) Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
- 3) Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
- 4) Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
- 5) Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 6) Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech **11** und backen Sie sie bei ca. 230°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

HINWEIS

Sie können das Hackfleisch auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- ◆ 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- ◆ 3 Zitronenscheiben
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 1 gehäufter TL Mehl
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Mandelstifte
- ◆ 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- 1) Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 2) Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
- 3) Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 4) Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 5) Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- 6) Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- 7) Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech **11**.
- 8) Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

- ◆ 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- ◆ 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- ◆ 1 Zitrone
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Pck. Frischkäse (200 g)
- ◆ frischer Dill
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ 1 Eigelb

Zubereitung:

- 1) Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
- 2) Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
- 3) Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
- 4) Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
- 5) Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
- 6) Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
- 7) Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
- 8) Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
- 9) Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech **11**. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
- 10) Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 230° C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

HINWEIS

Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche **11**.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

06 / 2016 · Ident.-No.: SGBR1500B3-042016-1

IAN 274498